



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MUSKATLI KEK

440 g (4 su bardağı) un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
125 g yumuşak margarin
4 yumurta
180 g (1 su bardağı) toz şeker
200 ml (1 su bardağı) süt
1 poşet Dr. Oetker Gerçek Vanilya Parçalı Şekerli Vanilin
1,5 tatlı kaşığı muskat rendesi
1,5 tatlı kaşığı zencefil
100 g (1 su bardağı) iri kırılmış ceviz içi
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Ayrı bir kaptaki margarin, yumurta, toz şeker, süt, şekerli vanilin, muskat rendesi ve zencefili mikser ile 2-3 dakika çırpın. Un karışımını ilave edip 2 dakika daha çırpın. Cevizi ekleyip kaşık yardımı ile karıştırın. Hamurun 1/3'ünü, yağladığınız 26 cm çapındaki ortası delik kek kalıbına dökün. Kalan hamura kakaoyu ekleyin ve mikser ile 1 dakika çırpın. Beyaz hamurun üzerine yayın. Çatal yardımı ile alttan üste doğru spiral şekli vererek karıştırın. Fırından çıkartıp soğutun. Kalıptan çıkartıp üzerine pudra şekeri serpin.
